



CANTINA SAN GIORGIO

Monferrato



PIEMONTE DOC CHARDONNAY

E' un vino bianco pregiato, ottenuto con un'accurata selezione delle uve coltivate su particolari terreni. E' un vino giovane, e di gradevole bevibilità.

Vitigno

100% Chardonnay.

Terreno

Medio impasto.

Periodo di vendemmia

fine agosto/primi settembre.

Vinificazione

Pressatura soffice e fermentazione controllata a bassa temperatura.

Analisi Sensoriale

Dal colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, al naso è intenso con note di frutta esotica, al sorso è vellutato, morbido e lievemente vivace con un finale piacevolmente sapido e minerale.

Abbinamenti

Si accompagna a primi piatti a base di pesce o carni bianche. Inoltre per la sua freschezza e vivacità è un vino molto apprezzato dai giovani con "spuntini fuori orario" nei moderni luoghi di ritrovo.

Temperatura di servizio

8 / 10 °C.

V I N I D E L P I E M O N T E